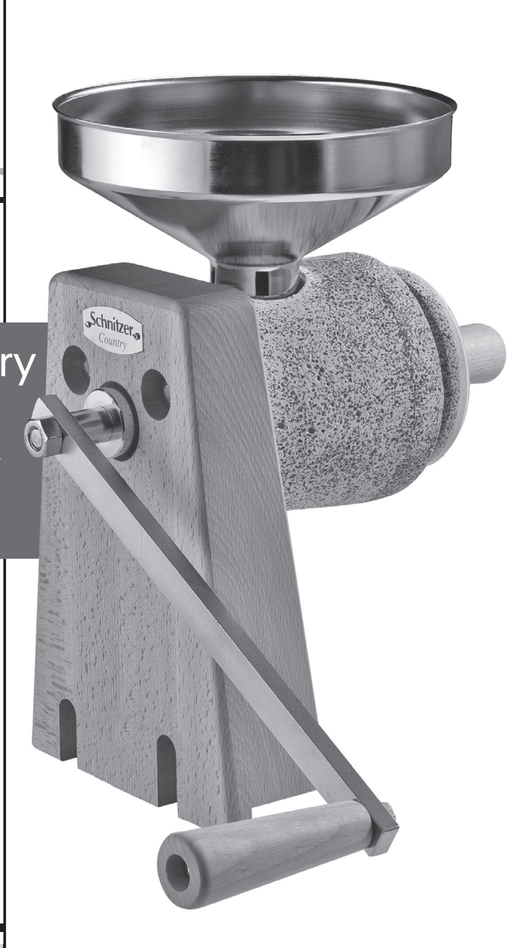


Schnitzer

Handgetreidemühle Country
Gebrauchsanweisung
Instructions for use Country
Mode d'emploi Country



Schnitzer

Lieber Kunde,

herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Country von Schnitzer. Sie haben ein deutsches Qualitätsprodukt gekauft. Bei der Entwicklung dieser Mühle haben wir besonders darauf geachtet, sowohl die Funktionalität als auch das Design zu optimieren. Dabei haben wir von unserer über vierzigjährigen Erfahrung mit Haushaltsgetreidemühlen profitiert.

Damit Sie lange Freude an Ihrer Country haben, empfehlen wir Ihnen, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und die Gebrauchsanweisung an einem sicheren Ort aufzubewahren.

Wenn Sie zusätzliche Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte direkt an uns oder an Ihren Fachhändler.

Ihr Schnitzer-Team.

Mahlgut und Mahlleistung

Die Country ist zum Mahlen von allen weizenkorngroßen und kleineren Getreidearten, sowie Mais (kein Popkornmais) geeignet.

Verwenden Sie ausschließlich gereinigtes Getreide. Ungereinigtes Getreide enthält oft kleine Steinchen, die das Mahlwerk beschädigen können.
Verwenden Sie nur trockenes Getreide. Feuchtes Getreide kann die Mahlsteine verschmieren.

Ölhaltige Samen können bei mittlerer bis grober Einstellung alleine, bei feiner Einstellung gemischt (1:1) mit Getreide gemahlen werden.

Bei trockenem Getreide beträgt die Mahlleistung bei 80 Umdrehungen bei feinster Einstellung 50g/min, bei grober Einstellung 100g/min.

Inbetriebnahme und Bedienung

Bitte die Getreidemühle vor dem ersten Gebrauch trocken ausbürsten oder auspinseln.

Klemmen Sie die Getreidemühle an einer vorspringenden (Tisch-)Kante mit den beiden Tischklemmen fest.

Die Getreidemühle ist betriebsbereit eingestellt und so justiert, dass Sie bei der Zeigerstellung „0“ das feinst mögliche Mehl mahlt. Der Feinheitsgrad lässt sich kontinuierlich zwischen „0“ und über die „6“ hinaus verstellen. Wenn Sie die gewünschte Einstellung justiert haben, geben Sie das Getreide in den Metalltrichter und drehen die Kurbel im Uhrzeigersinn.

Nachregulierung des Feinheitsgrades

Sollte sich nach längerem Gebrauch das feinst mögliche Mahlergebnis bei der Einstellung „fein“ nicht mehr erzielen, kann der Feinheitsgrad korrigiert werden.

Der Einstellknopf ist mit einem kräftigen Ruck abzuziehen. Die in dem Sechskantbolzen befindliche Schlitzschraube ist mittels eines Schraubendrehers um max. 30° im Uhrzeigersinn zu drehen. Danach den Einstellknopf leicht aufstecken und bis zum Anschlag nach links drehen. Skalenscheibe vom Mahlkegel abziehen und den Nullpunkt der Skala mit dem Punkt des Einstellknopfes in Übereinstimmung bringen. Einstellknopf ganz aufschieben.

Garantie

Schnitzer-Getreidemühlen sind robust und zuverlässig. Die Mahlsteine sind selbstschärfend. Sie zeichnen sich in der Regel durch jahrzehntelange Lebensdauer aus.

Sollte sich dennoch technische Probleme bei der Mühle ergeben, rufen Sie uns bitte an. Oft können kleinere Probleme am Telefon durch unser Fachpersonal gelöst werden.

Wir übernehmen eine Garantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltliche Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen, nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch von Teilen oder der gesamten Mühle.

Reinigung und Wartung

Die Mühle ist bei sachgemäßem Gebrauch wartungsfrei. Sie reinigt sich durch den Mahlvorgang selbst. Sollte durch feuchtes Mahlgut das Mahlwerk verstopfen, so ist die Mühle zu entleeren. Anschließend mahlen Sie etwa 100 g Weizen auf einer gröberen Stufe. Zeigt sich danach immer noch kein Erfolg, so nehmen Sie den drehenden Stein ab. Jetzt können Sie beide Steine mir einer harten Bürste reinigen (niemals feucht oder nass).

Sollte sich nach erfolgter Montage die „0" – Einstellung nicht mehr erzielen lassen, so ist wie folgt zu verfahren:
Den Einstellknopf bis zum Anschlag nach links drehen. Danach ziehen Sie den Einstellknopf mit einem kräftigen Ruck ab. Einstellknopf wieder leicht aufstecken. Skalenscheibe vom Mahlkegel ca. 5 mm abheben und den „0" – Punkt der Skala mit dem Punkt auf dem Einstellknopf in Übereinstimmung bringen. Skalenscheibe und Einstellknopf in dieser Stellung fest auf den Mahlkegel drücken.

Tipps rund ums Getreide

- Getreide muss trocken, luftig und kühl gelagert werden. Der ideale Aufbewahrungsort für Getreide ist daher ein kühler und trockener Raum. Idealerweise füllen Sie das Getreide in Getreidesäcke oder Holzdosen. Diese sind nicht luftdicht verschlossen.

- Getreide ist hygroskopisch, das heißt, es nimmt bei feuchter Luft Wasser auf. Ist das Getreide beim Vermahlen zu feucht, kann dies dazu führen, dass die Mahlsteine verkleben.

- Um vor dem Vermahlen zu prüfen, ob das Getreide trocken genug ist, hat sich die Messerprobe bewährt. Das trockene Korn zerspringt mit einem deutlichen Knacken, wenn man es mit einem Messer auf einer harten Unterlage zerdrücken möchte. Das zu feuchte Korn kann man zu einer Flocke zerquetschen. Besonders fetthaltiges Mahlgut, wie z.B. Hafer, sollt nicht in der feinsten Einstellung gemahlen werden.

- Ist Ihr Getreide zu feucht, so stellen Sie es für einige Tage in ein Körbchen an einen warmen Ort (auf die Heizung etc.). Die Temperatur des Getreides sollte jedoch 35°C nicht übersteigen.

Dear Customer,

Congratulations on the purchase of your new Country from Schnitzer, a german quality product. When developing this mill we paid especial attention to optimizing its functionality and the design. This was helped greatly by our more than forty years of experience in the field of grain mills for household use.

Before using the Country, please read through the following recommendations carefully and keep these instructions for use at hand. If you need more information please do not hesitate to contact us or your specialist trader.

Your Schnitzer Team

Material to be ground and milling capacity

The Country mill is suited for milling all types of grain of the size of wheat and smaller as well as corn (except popcorn).

Please use only cleaned grain. Uncleaned grain often contains small stones which may damage the grinding stones of your mill.
Use only dry grain. Damp grain may smear the millstones.

Oil-containing seeds can be ground on their own at the medium to coarse setting and mixed (1:1) with other grains at the fines setting.

For dry cereals the grinding capacity at the finest setting and 80 revolutions is 50g/min and for coarse setting 100g/min.

Putting into operation

Before using the mill for the first time, please brush it with a dry brush.

Clamp the mill to the projecting edge of a table using both table clamps.

The grain mill is set as to be ready for operation and is adjusted in such a way that it grinds the finest possible flour at setting 0. The degree of fineness can be adjusted continuously between 0 and 6 (coarse). After chosen your setting, fill in cereals into the funnel and turn handle clockwise.

Readjusting the degree of fineness

If the finest possible grinding result is not achieved any longer after prolongated use, the degree of fineness can be corrected.

Remove the setting button by a sharp pull. The slotted screw, located in the hexagon bolt, has to be turned to the right through max. 30° clockwise.
Then put on the setting button slightly and turn to the left as far as it will go. Remove scale disk from the milling cone and make the zero point of the scale coincide with the pointer of the setting button. Slide on setting button completely.

Warranty

Schnitzer grain mills are robust and reliable. The millstones are self-sharpening. As a rule they are distinguished by a service life lasting decades.

Should nevertheless some fault arise which cannot be rectified, please contact us via phone. Most of the time, minor problems can be solved on the phone by our technical personnel.

We offer a warrenty of two years from the purchase date. Within the warranty period we will remedy free of charge all faults due to material defects or manufacturing defects, by repair or by replacement of parts or replacement of the mill as a whole at our choice.

Cleaning and Maintenance

The mill is maintenance-free when used properly. It cleans itself through grinding operation. Should damp cereals clog the works, please empty the mill. Then coarsely mill about 100 g of wheat. If this does not show any success, please remove the movable roller. You will then be able to clean both rollers with a dry and hard brush. Never use neither water nor cleaning agents

If you will not be able to re-adjust the handle into the 0- position, please follow the instructions below: Completely turn the knob to the left. Remove the knob by pulling it forward with a strong jerk. Replace the knob carefully. Lift the scale disc from the milling cone about 5 mm and make the zero point of the scale coincide with the pointer of the setting button. Replace the scale disc and the knob to the milling cone in that position.

Information and tips on grains

- Grains have to be stored in a dry, airy and cool place. The best place of storage is a cool and dry room. Ideally, grains should be stored in wooden boxes or special grain bags. These are not sealed air-tight.

- Grains are hygroscopic, i. e. they absorb moisture from the air. If the grains to mill are too wet, rollers might smear.

- The so called “knife-test” can be used before milling in order to test if the grains are dry enough. Place a grain on a flat, hard board and crush it with the back of a knife. Dry grains will burst with a noisy crack. Grains that are too wet will be mashed into flakes. Therefore, fatty grain like oats should never be milled too finely.

- If your grain is too wet, fill it into a little basked and put it at a warm place to dry. Please be aware that the temperature should not surpass 35 °C (95 °F).

Cher client,

Toutes nos félicitations vous avez choisi le moulin à céréales Country, un produit allemand de qualité. Lors de l'élaboration de ce moulin, nous avons attaché beaucoup d'importance non seulement à l'optimisation de ses fonctionnalités techniques, mais aussi à son design. Nous avons pour cela mis à profit quarante années d'expérience dans le domaine de la mouture de céréales.
Afin de profiter longtemps de votre moulin Country, nous vous conseillons de lire attentivement les instructions suivantes et de conserver précieusement ce mode d'emploi.

Si vous souhaitez obtenir de plus amples informations, veuillez nous contacter ou adressez-vous directement à votre commerçant spécialisé.

Votre entreprise Schnitzer.

Céréales à broyer et rendement

Le moulin Country se prête particulièrement au broyage de toutes sortes de céréales qui ne dépassent pas la taille d'un grain de blé. Seule exception : Les grains de maïs (hormis le maïs popcorn).

Nous vous recommandons d'utiliser que des céréales purifiées et sèches. Les céréales non nettoyées contiennent souvent de petites pierres, qui pourraient endommager le broyeur. Les céréales humides pourraient salir les meules.

Pour un broyage moyen ou gros, les graines oléagineuses (comme le sésame ou le pavot) peuvent être utilisées seules. Si vous désirez cependant, un broyage fin, il est recommandé de mélanger les graines oléagineuses à quantité égale avec des céréales.

La vitesse de broyage de céréales sèches de votre moulin Country est de 80 tours/min. Pour un broyage fin, il a une capacité de 50g /min et pour un broyage plus gros, sa capacité est de 100g/min.

Mise en service et utilisation

Avant la première utilisation de votre moulin, il est recommandé de le brosser à sec.

Fixez le moulin Country sur un bord de table stable à l'aide des serre-joints à vis.

Le moulin est opérationnel et règlé pour produire une farine très fine (l'aiguille de réglage est sur position « 0 »). La finesse du broyage peut se règler continuellement en allant de position « 0 » à « 6 » . Après avoir règlé la finesse souhaitée, versez les céréales dans la trémie métallique et tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre.

Règlage de la finesse du broyage

Si après plusieurs utilisations, la finesse de broyage ne devait plus être obtenue comme vous le souhaitez, vous pouvez corriger le degré de broyage.

Le bouton de règlage se retire avec un fort retour. La vis qui se trouve dans le boulon hexagonal doit être tournée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à moitié maximum. Ensuite, tenez légèrement le bouton de règlage et tournez vers la gauche jusqu'à ce qu'il se bloque. Retirez le cône de broyage et placez le point zéro sur le point du bouton de règlage. Puis, poussez complètement le bouton de règlage.

Garantie

Les moulins à céréales Schnitzer sont robustes et fiables. Les meules s'affûtent elles-mêmes. Elles se distinguent en règle générale depuis des décénnies par leur durée de vie.

Si toutefois vous deviez avoir des problèmes techniques avec votre moulin, appelez-nous.
Souvent de petits problèmes peuvent être règlés par téléphone par nos proffesionnels.

Nous offrons une garantie de deux ans à partir de la date d'achat . Durant le délai de garantie nous prennons en charge gratuitement tous défauts de matériel ou de fabrication et décidons de la réparati-on ou du remplacement de pièces ou du remplacement de tout le moulin.

Nettoyage et entretien

Si vous utilisez votre moulin selon les recommandations, ce dernier ne nécessite aucun entretien. L'entretien se fait tout seul avec le processus d'utilisation. Si le moulin devait se boucher à cause de céréales humides, il faut vider le broyeur. Ensuite broyer environ 100 g de blé sur une position élevée. Si vous n'obtenez toujours pas de résultat, retirez les pierres rotatives. Maintenant vous pouvez nettoyer les deux pierres avec une brosse dure et sèche (attention ni humide ni mouillée).

Si le règlage sur « 0 » n'est plus possible après le remontage, procédez comme suit :
tournez le bouton de règlage vers la gauche jusqu'à ce qu'il se bloque. Retirez le bouton de règlage avec un fort retour. Puis remettez le bouton. Ecartez le cadran du cône de broyage d'environ 5 mm et replacez le point zéro sur le point du bouton de règlage. Puis lorsque les deux sont positionnés, appuyez fort sur le cône de broyage.

Conseils concernant les céréales

- Les céréales doivent être conservées dans un endroit sec, aéré et frais. Placez-les dans une pièce fraîche et sèche. Idéalement mettez-les dans des sacs à céréales ou dans des boîtes en bois qui ne sont pas hermétiquement fermés.

- Les céréales sont hygroscopiques ce qui veut dire qu'elles absorbent l'humidité de l'air. Si elles sont humides lors du broyage, cela va coller sur les meules.

- Pour vérifier si les céréales sont assez sèches avant de les broyer, on peut effectuer un essai avec un couteau sur un support très dur. La céréale sèche se cassera nettement sous le couteau alors que la céréale humide donnera une espèce de pâte. Les céréales plus grasses comme l'avoine par exemple ne doivent pas être broyées trop finement.

- Si vos céréales sont trop humides, alors placez-les pour quelques jours dans une corbeille à un endroit chaud (sur votre radiateur ou autre). Toutefois la température des céréales ne doit pas dépasser les 35°C

Country

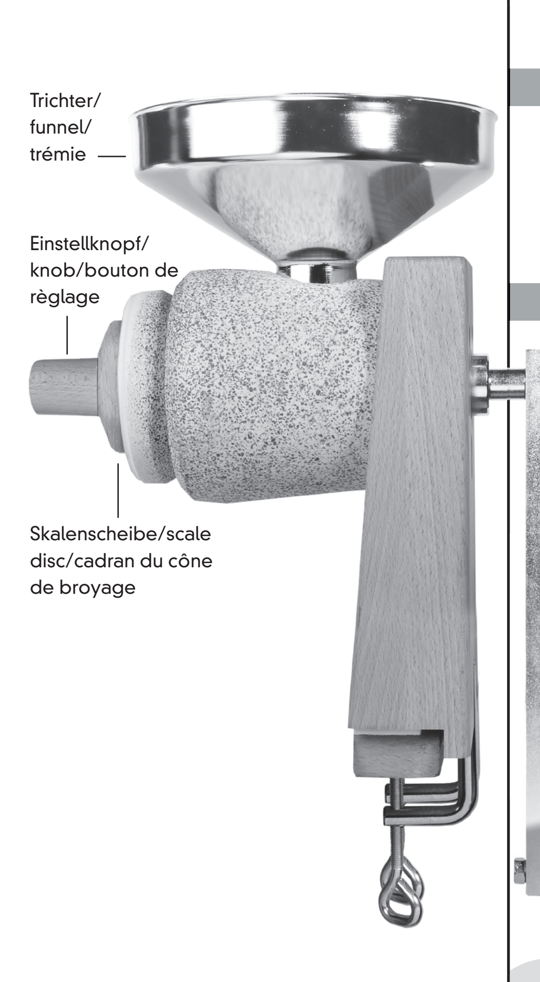
Mahlleistung bei 80 U/min:
50 g/min fein, 100 g/min grob
Maße in mm: Breite 170, Tiefe 360, Höhe 470
Gewicht: 10,5 kg
Trichterfüllmenge: 1000 g
Trichter aus Edelstahl

Country

Grinding capacity at 80 revolutions:
50g/min fine setting, 100/min coarse setting
Measurements in mm: width 170, depth 360, height 470
Weight: 10,5 kg
Capacity of funnel: 1000 g
With metal funnel

Country

Rendement de farine avec une vitesse de rotation de 80 tours/min:
50 g/min farine fine, 100 g/min farine grossière
Dimensions en mm:
largeur: 170, profondeur 360, hauteur: 470
Poids: 10,5 kg
Capcité du trémie: 1000 g
Trémie en inox



Schnitzer

Service
Schnitzer GmbH & Co. KG • Marlener Str. 9 • 77656 Offenburg, Germany
Telefon: +49 781 50475-00 • Fax: +49 781 50475-09
E-Mail: info@schnitzer.eu • www.schnitzer.eu